

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk cangkang telur dengan konsentrasi yang berbeda pada permen jelly jeruk manis berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, kadar kalsium, vitamin C, kekuatan gel dan telah memenuhi SNI kembang gula lunak.
2. Perlakuan terbaik pada produk permen jelly jeruk manis dengan penambahan bubuk cangkang telur berdasarkan penerimaan konsumen adalah perlakuan B (penambahan bubuk cangkang telur 0,25%). Hasil pengujian yang diperoleh yaitu kadar air 19,16%, kadar abu 0,30%, kadar gula reduksi 6,57%, kadar sukrosa 43,08%, angka lempeng total $2,2 \times 10^4$, serta memiliki kadar kalsium sebesar 77,61 mg/100g, nilai pH 4,98, vitamin C 28,58 mg/100g dan kekuatan gel 15,14 N/cm², dan analisis organoleptik rasa 3,80 (suka), tekstur 4,15 (suka), aroma 3,25 (netral), warna 3,9 (suka)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya sebagai berikut:

1. Menentukan umur simpan permen jelly jeruk manis
2. Melakukan analisis bioavailabilitas dari kalsium yang ada pada permen jelly jeruk manis

